

MANUAL AUTOCONTROL

SISTEMA DE AUTOCONTROL

HOSPITAL PUNTA DE EUROPA

Área de Gestión Sanitaria del
Campo de Gibraltar

Edición: 2



SERVICIO ANDALUZ DE SALUD
Consejería de Salud y Familias

Código:	6hwMS747PFIRMANLAqot5QYqW825F9	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	1/27	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

Código:	6hWMS747PFIRMANLAqot5QYqW825F9	Fecha	23/06/2020
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	2/27



MANUAL AUTOCONTROL



Código:	6hwMS747PFIRMANLAqot5QYqW825F9	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/		Página 3/27	

Código:	6hWMS747PFIRMANLAqot5QYqW825F9	Fecha	23/06/2020
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	4/27



ÍNDICE

MANUAL AUTOCONTROL.....	3
1 INTRODUCCIÓN	3
2 OBJETO.....	3
3 RESPONSABILIDADES	4
3.1 RESPONSABLE	4
3.2 COORDINACIÓN.....	4
3.3 EQUIPO APPCC	5
4 LEGISLACIÓN DE REFERENCIA	6
5 PRESENTACIÓN, ALCANCE Y DATOS IDENTIFICATIVOS DEL DOCUMENTO.....	7
6 DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO.....	8
6.1 TÉRMINOS DE REFERENCIA	8
6.2 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	11
6.2.1 Especificaciones Técnicas.....	11
6.2.2 Flujo de Productos sobre plano.	11
6.2.3 Proceso Productivo. Diagramas de Flujo.	12
6.3 PRINCIPIOS DEL APPCC	17
6.4 ESTUDIOS PRERREQUISITOS	18
6.5 ANÁLISIS Y VALORACIÓN DE RIESGOS POTENCIALES DE CADA PROCESO	18
6.6 ÁRBOL DE DECISIONES	20
6.7 CUADRO DE GESTIÓN	22
7 ACCIONES CORRECTORAS.....	22
8 MEDICIÓN, ANÁLISIS Y MEJORA.....	22
9 ANEXOS.....	23



Código:	6hwMS747PFIRMANLAqot5QYqW825F9	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	5/27	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

Código:	6hWMS747PFIRMANLAqot5QYqW825F9	Fecha	23/06/2020
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	6/27



MANUAL AUTOCONTROL

1 INTRODUCCIÓN

Hasta la década de los noventa y con anterioridad a implantarse el concepto de Seguridad Alimentaria, la salubridad e higiene de los alimentos se basaba en una legislación exhaustiva de dificultoso cumplimiento, y en una inspección o control del producto final que sólo garantizaba aquellos que eran analizados.

Desde el año 1993, la legislación europea obliga a todas las empresas alimentarias a garantizar la salubridad de sus alimentos mediante la aplicación de sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC. A partir del año 2000, con la puesta en marcha en toda la Unión Europea del Libro Blanco sobre la Seguridad Alimentaria, se implanta este concepto que engloba, desde la producción primaria hasta la puesta en el mercado de los alimentos, y se ratifica, como elemento básico sanitario, la obligación que tienen los responsables de los establecimientos e industrias alimentarias de poner en marcha los sistemas de autocontrol.

La aplicación de esta metodología a la producción y al control de los alimentos por parte del productor, posibilita la aplicación de medidas preventivas que evitarán la presencia de peligros que puedan afectar a la seguridad del producto.

Es con este fin con el que se elabora el presente documento.

El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), constituye un enfoque preventivo de los peligros sanitarios vinculados a los alimentos. La implantación del sistema representa una aproximación sistemática a la identificación, evaluación y control de los peligros asociados a la producción y manipulación de los alimentos empleando variables fáciles de medir. Esta herramienta de control no sólo ofrece beneficios considerables en lo relacionado con la inocuidad de los alimentos, sino que también mejora la utilización de los recursos técnicos y económicos de la HOSPITAL PUNTA EUROPA.

2 OBJETO

Implantar en el Servicio de Cocina del Hospital Punta Europa un Sistema de Autocontrol que permita establecer, documentar, implementar y mantener un sistema eficaz de gestión de la inocuidad de los alimentos y actualizarlo cuando sea necesario.



Código:	6hwMS747PFIRMANLAqot5QYqW825F9	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	7/27	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

3 RESPONSABILIDADES

Es responsabilidad de la Dirección General garantizar la seguridad alimentaria de los productos servidos por HOSPITAL PUNTA EUROPA.

El equipo de Veterinarios del Cuerpo Superior Facultativo de IISS de la Junta de Andalucía y que desempeñan sus funciones en Área Sanitaria Campo de Gibraltar, colaboran en:

- Diseño elaboración y redacción de un proyecto factible.
- Informar de forma regular al responsable del proyecto sobre marcha del proyecto.
- Concienciar y adiestrar al personal sobre sus funciones específicas dentro del sistema de autocontrol.

3.1 Responsable

El responsable del Sistema de Autocontrol es la persona que desempeña el cargo de Subdirector Económico-Administrativo del Área Sanitaria Campo de Gibraltar. Sus principales funciones son:

- Liderar y dirigir al equipo de proyecto.
- Preside las reuniones del equipo.
- Nombrar y destituir a las personas que formen parte del equipo responsable del diseño e implantación del Sistema de Autocontrol.
- Establecer las funciones que desempeñarán cada uno de los integrantes del equipo de Autocontrol.
- Comprobar que el proyecto sea realista y realizable.
- Proveer los fondos necesarios para la implantación del Sistema de Autocontrol.
- Garantizar que el equipo de responsables tiene los recursos necesarios para la implantación y actualización continua del sistema.
- Aprobar cualquier modificación sobre el proyecto original.
- Ordenar auditorías internas o externas.

3.2 Coordinación

La coordinación será ejercida por la figura del Coordinador de Calidad e Higiene Alimentaria del Hospital Punta de Europa, siendo sus funciones:

- Coordinar y establecer reuniones de trabajo con los servicios de cocina para la recopilación de información.
- Coordinar y establecer reuniones de trabajo con los servicios externalizados de cocina para la recopilación de información.
- Solicitar documentación a las empresas externalizadas que realizan servicios en el área de cocina.

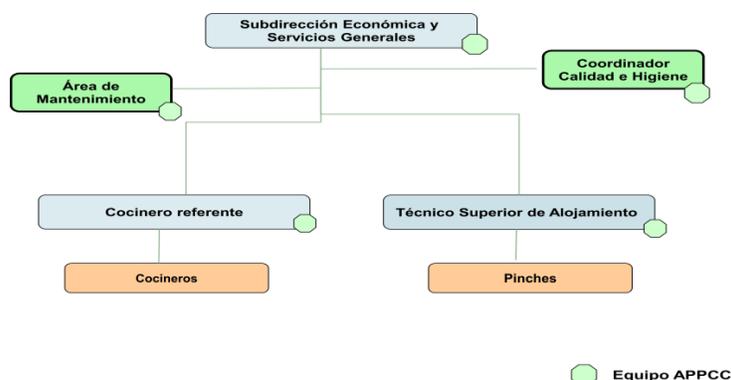


Código:	6hwMS747PFIRMANLAqot5QYqW825F9	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	8/27	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

- Colabora directamente en la sensibilización y formación del personal de cocina.
- Supervisa, vigila y verifica la correcta adecuación e implantación del Sistema de Autocontrol.
- Coordina al Equipo para lograr la inocuidad en todas los procesos y la plena implementación del APPCC según las directrices del Codex Alimentarius.
- Convocar reuniones Equipo.
- Gestión de posibles alertas alimentarias.
- Elaboración de documentación y actas con el consenso del Equipo APPCC.
- Gestión de incidencias y reclamaciones.

3.3 Equipo APPCC

El HOSPITAL PUNTA EUROPA designará un equipo multidisciplinar que se encargue de revisar la eficiencia del Sistema APPCC, así como de gestionar adecuadamente todos los documentos que de él se deriven (Equipo APPCC).



Junto con el responsable y coordinador, forman parte del Equipo responsable de la correcta definición, implantación y puesta al día del Sistema de Autocontrol, personal involucrado directa o indirectamente en las actividades que se desarrollan en la cocina del hospital y que cuentan con la suficiente experiencia en el área que les compete. Estos son las personas que desempeñan los cargos de:

- Ingeniero Técnico de Mantenimiento.
- Técnico Superior de Alojamiento.
- Referentes de Cocina.
- Dietista (de manera puntual).

Las funciones que desempeñan, entre otras directamente relacionadas con los procesos de los que son responsables en cocina, quedan a continuación expuestas:



Código:	6hwMS747PFIRMANLAqot5QYqW825F9	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	9/27	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

- De manera general participar activamente en cuantas decisiones sean necesarias relacionadas con la higiene y calidad alimentaria dentro de sus campos de conocimiento específico.
- De manera específica:
 - Organización de la producción diaria considerando los criterios definidos en el seno del Equipo APPCC.
 - Garantizar la plena implementación del sistema APPCC en elaboración.
 - Transmitir incidencias de equipos a mantenimiento y de seguridad alimentaria/ calidad a Jefe de Mantenimiento.
 - Gestión diaria de dietas considerando los criterios definidos en el seno del Equipo APPCC.
 - Garantizar la calidad/ seguridad alimentaria durante el emplatado.
 - Transmitir incidencias de personal a TSA y de seguridad alimentaria/ calidad al Coordinador de Calidad e Higiene alimentaria.
 - Interlocutor con enfermería en relación a necesidades nutritivas de pacientes.
 - Control de Equipos de temperatura.
 - Organización del personal a su cargo considerando los criterios definidos en el seno del Equipo APPCC.
 - Garantizar la plena implementación del sistema APPCC en emplatado y distribución a planta, incluyendo limpieza y desinfección.
 - Transmitir incidencias de equipos e inocuidad o calidad a Responsable de calidad y seguridad alimentaria.

En las reuniones del equipo APPCC convocadas por y para tratar materias de seguridad alimentaria e higiene, se aprovecha para validar el propio sistema APPCC analizando las siguientes cuestiones:

- Evaluación de los resultados de los límites críticos a lo largo del periodo de tiempo desde la última revisión.
- Revisión y actualización APPCC.
- Análisis del resultado de las Auditorías Internas.
- Revisión de las actualizaciones legislativas.

Dichas reuniones se harán con carácter ordinario con una frecuencia anual, y extraordinario tantas veces como sea necesario.

4 LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

Para la elaboración de este manual se ha recopilado toda la legislación vigente en materia de seguridad alimentaria, y productos alimenticios.

Periódicamente, se controla la reglamentación nueva. La forma de controlarlo es mediante las páginas web de organismos oficiales, tales como la agencia de seguridad alimentaria:



Código:	6hwMS747PFIRMANLAqot5QYqW825F9	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/		Página 10/27	

www.aesa.msc.es, la página web de la FAO: www.fao.org el portal internacional de seguridad alimentaria, el portal de la Junta de Andalucía; www.juntadeandalucia.es, etc.

Regularmente, se va recopilando información en legislación alimentaria publicada en el BOE.

El responsable de actualizar el listado de normativa aplicable, así como de distribuir e informar a aquellas personas a quien afecte tal legislación, es el Coordinador de Calidad e Higiene.

5 PRESENTACIÓN, ALCANCE Y DATOS IDENTIFICATIVOS DEL DOCUMENTO

El campo de aplicación del presente manual APPCC abarca un segmento de la cadena alimentaria que va desde que entran las materias primas en la cocina hasta la distribución de los platos elaborados.

Se consideran como posibles peligros, los físicos, químicos y microbiológicos a los que el producto puede ser expuesto. Sólo se ha tenido en cuenta los peligros para la salud del consumidor, los que pudieran tener consecuencias sobre la calidad del producto no son considerados objeto de estudio en esta guía.

Datos Identificativos de la HOSPITAL PUNTA EUROPA	
Nombre establecimiento	Servicio de Cocina del Hospital Punta Europa
Titular	Área de Gestión Sanitaria del Campo de Gibraltar, organismo dependiente del Servicio Andaluz de Salud (Consejería de Salud de La Junta de Andalucía).
Razón Social	Ctra. Getares s/n, Algeciras, CP 11207, (Cádiz).
Ubicación	Ctra. Getares s/n, Algeciras CP 11207, (Cádiz).
C.I.F.	Q9150013B
Actividad	Elaboración, distribución y servicio de comidas entre los pacientes hospitalizados y acompañantes de enfermos que estén autorizados.



Código:	6hwMS747PFIRMANLAqot5QYqW825F9	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	11/27	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

6 DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

6.1 Términos de Referencia

En éste apartado se definen los principios metodológicos, los términos y conceptos empleados para realizar el Sistema de Autocontrol, estos son:

- **Acción correctora.**- Consiste en el procedimiento a seguir cuando aparece una desviación fuera de los límites críticos, por ejemplo, el PCC se va fuera de control.
- **Agua de consumo humano.** Agua, cuyos caracteres cumplen lo especificado en el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios de la calidad del agua de consumo humano. BOE N º 45 de 21 de febrero de 2003.
- **APPCC.** ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO. Sistema que permite identificar peligros específicos y medidas preventivas para su control.
- **Árbol de decisión.** Secuencia lógica de preguntas formuladas en relación con peligros identificados en cada etapa del proceso, cuyas respuestas ayudan en la determinación de los Puntos de Control Crítico (PCC).
- **Cliente.** Toda persona usuaria de las comidas elaboradas y/o distribuidas en el centro hospitalario.
- **Cocina en línea caliente.** Cocina basada en la producción de comidas y mantenimiento en caliente de los productos cocinados hasta el momento de su distribución y consumo.
- **Cocina hospitalaria.** Lugar donde se almacenan, preparan, cocinan ó acondicionan productos alimenticios destinados a ser utilizados como comida por los diferentes grupos de consumidores ligados al hospital.
- **Comida preparada.** Elaboración culinaria resultante de la preparación en crudo ó del cocinado o del precocinado, de uno o de varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adicción de otras sustancias autorizadas y en su caso condimentada.
- **Comida preparada con tratamiento térmico.** Comida preparada que durante su elaboración ha sido sometida en su conjunto a un proceso térmico, tal que pueda ser consumida directamente o con un ligero calentamiento.
- **Contaminación.**- La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.
- **Contaminación cruzada.** Proceso por el cual un agente biológico, químico ó físico, es vehiculado a un alimento a través de manipuladores, otros alimentos, útiles, o superficies empleadas en su manipulación.
- **Contaminante.**- Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionadamente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.
- **Control organoléptico.** Control basado en los sentidos: vista, olfato, tacto y gusto.



Código:	6hwMS747PFIRMANLAqot5QYqW825F9	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	12/27	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

- **Desinfección.** Destrucción de microorganismos por procedimientos o agentes físicos o químicos, de forma que se reduzca el número de microorganismos a un nivel tal, que no dé lugar a contaminación de los alimentos que contacten con las superficies desinfectadas.
- **Desinsectación.** Destrucción de insectos, mediante procedimientos o agentes físicos o químicos.
- **Desratización.** Destrucción de roedores, mediante procedimientos o agentes físicos o químicos.
- **Diagrama de flujo.** Secuencia detallada de las diferentes operaciones existentes en el proceso de elaboración de las comidas.
- **Elaboración.** Tratamiento a que se someten los alimentos una vez preparados.
- **Equipo APPCC.** Equipo multidisciplinar de personas responsable de la elaboración del Plan APPCC.
- **Estiba.** Colocación ordenada de los productos en el interior de la cámara o almacén de modo que, aprovechando al máximo el volumen de ésta, se permita, en su caso, la adecuada distribución del aire frío entre los mismos, la necesaria circulación de personas y cargas, la inspección de aquellos, así como el cumplimiento de las prácticas correctas de almacenamiento.
- **Etiquetado.** Las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un producto alimenticio que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran a dicho producto alimenticio.
- **Higiene de los alimentos.-** Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.
- **Instalación.-** Cualquier edificio o zona en que se manipulan alimentos, y sus inmediaciones, que se encuentren bajo el control de una misma dirección.
- **Límite crítico.** Criterio que diferencia la aceptabilidad de la inaceptabilidad del proceso, en una determinada fase, etapa o procedimiento.
- **Limpieza.** Acción mediante la cual se elimina la suciedad (manchas visibles o partículas macroscópicas no inherentes al material que se va a limpiar), de una superficie o de un objeto, sin causarle daño.
- **Manipulación de alimentos.** Operaciones propias de la cadena alimentaria: preparación transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y venta de alimentos.
- **Manipuladores de alimentos.** Todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.
- **Medida correctora.** Acción que hay que aplicar cuando los resultados de la vigilancia de los PCCs indican pérdida en el control del proceso por desviaciones en los límites críticos establecidos.



Código:	6hwMS747PFIRMANLAqot5QYqw825F9	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		Página	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

- **Medida preventiva/Medida de Control.** Acción aplicada para prevenir o eliminar un peligro en el alimento o para reducirlo a un nivel aceptable.
- **Peligro.** Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, que hace que el alimento no sea seguro su consumo.
- **Plagas.** Conjunto de insectos o roedores que se encuentra en una densidad tal que pueden llegar a dañar o constituir una amenaza para el hombre y/o su bienestar.
- **Preparación de alimentos.** Procesamiento de la materia prima, cortar, limpiar, lavar, trocear para su posterior cocción.
- **PPR:** Condiciones básicas necesarias para mantener a lo largo de toda la cadena alimentaria un ambiente higiénico apropiado para la producción de alimentos inocuos (relacionado con los Prerrequisitos y Planes Generales de Higiene).
- **PPRO:** PPR identificado por el análisis de peligros como esencial para controlar la probabilidad de introducir peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos.
- **Proveedor.** Persona física o jurídica autorizada por la autoridad sanitaria competente, responsable de suministrar materias primas al centro hospitalario.
- **Proveedores intermediarios.** Proveedor que no elabora las materias primas abasteciéndose de establecimientos autorizados por la autoridad sanitaria competente.
- **Punto de Control Crítico (PCC).** Un punto, etapa o proceso, en el que puede aplicarse un control, que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
- **Regeneración.** Proceso por el cual una comida preparada mantenida en refrigeración o congelación es sometida a un tratamiento térmico que eleva su temperatura hasta la de servicio.
- **Riesgo.** Estimación de la probabilidad de aparición de un peligro y la gravedad de ese peligro.
- **Revisión.** Nueva Evaluación del Sistema de Autocontrol.
- **Sistema de APPCC.** Un sistema que permite identificar, evaluar y controlar los peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.
- **Validación.** Constatación de que los elementos del Plan son eficaces.
- **Verificación.** Los procedimientos (diferentes de los de la vigilancia) que garantizan que el Estudio APPCC ha sido correctamente realizado y que el Plan APPCC sigue siendo eficaz.
- **Vigilancia.** Es una secuencia planificada de observaciones o medidas efectuadas en un PCC, que demuestra que el proceso está funcionando dentro de los límites críticos.
- **Visita.** Toda persona ajena a los servicios de cocina que se encuentre en las cocinas con el correspondiente permiso de los responsables del centro hospitalario.



Código:	6hwMS747PFIRMANLAqot5QYqW825F9	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/		Página 14/27	

6.2 Descripción del producto

6.2.1 Especificaciones Técnicas.

- **Materias Auxiliares:** Se trata de todos aquellos elementos que de manera directa o indirecta están en contacto con el alimento (fungibles, por ejemplo). Cada suministrador será quien aporte en el momento de establecer relaciones comerciales con él las fichas técnicas correspondientes para posterior aprobación por nuestra parte. Estas materias auxiliares, deben ser siempre compatibles con la industria alimentaria. Se dispondrá por tanto de las Fichas Técnicas de las mismas, aportadas por el proveedor, así como de Certificados de Conformidad y Analíticas de Migraciones de las mismas (si se considera necesario).
- **Productos Elaborados:** Se trata de las comidas preparadas que forman los menús confeccionados y distribuidos diariamente para su consumo inmediato entre los usuarios del Hospital Punta Europa.

Las comidas preparadas se elaboran atendiendo a las Fichas Técnicas de los Códigos de Dietas incluidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas que registrará la ejecución de la contratación mixta del Suministro de Víveres y Servicios relacionados con La Alimentación, con destino a los Centros Hospitalarios de la Provincia de Cádiz.

A efectos de facilitar el desarrollo posterior del Análisis de Peligros y atendiendo a la forma de proceso culinario de cada plato, las comidas preparadas han sido incluidas dentro de los grupos que se detallan:

- a) Comidas sin tratamiento térmico, con ingredientes crudos y consumo en frío.
- b) Comidas con tratamiento térmico (fritos, a la plancha, asados, cocidos) y consumo en caliente.
- c) Comidas con tratamiento térmico (fritos, asados, cocidos) y consumo en frío.
- d) Comidas preparadas (origen industrial) listas para consumo en frío.

Teniendo como base los grupos mencionados se han elaborado un programa informático denominado DIETOOL que proporciona información de los ingredientes, preparación, elaboración, conservación y distribución y reparto, etc. de cada una de las comidas incluidas en el Código de Dietas para los centros hospitalarios de la provincia de Cádiz. Los usuarios de los hospitales se consideran población de alto riesgo al tener disminuida, o no completamente desarrollada sus defensas inmunitarias, con lo que son especialmente sensibles a los distintos agentes microbiológicos presentes en los alimentos.

6.2.2 Flujo de Productos sobre plano.

El flujo de producto sobre plano tiene por objeto plasmar documentalmente la dirección del proceso de producción e indicar si existe alguna posibilidad de contaminación cruzada o carencia de infraestructura, equipos, etc., en cuyo caso debe generarse el procedimiento pertinente que evite ese problema o bien, modificar la dirección del flujo para corregir dichos cruces.



Código:	6hwMS747PFIRMANLAqot5QYqW825F9	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	15/27	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

Se adjuntan planos de los flujos de productos, como parte de la presente documentación, para justificar este apartado (Anexo I).

6.2.3 *Proceso Productivo. Diagramas de Flujo.*

El servicio de cocina del Hospital Punta Europa cuenta con un menú de comidas para trece días consecutivos, que se repite de forma continuada, que contempla las dietas basales y las prescritas por indicación médica, por motivos religiosos o de intolerancia a ciertos alimentos.

El abastecimiento de víveres se realiza a través de proveedor único, éste dispone en el área de cocina de varias dependencias para almacenamiento de materias primas, que gestiona directamente. Estas son un local para almacenamiento de productos alimenticios que no necesitan refrigeración y varias cámaras para almacenamiento en refrigeración de productos alimenticios.

A. Solicitud de menú y dietas.

El proceso comienza con la petición desde las diferentes unidades hospitalarias de los menús necesarios para el siguiente día, esta petición se realiza en soporte informático. La petición indica número y tipo de dieta que son necesarios para ese día y esa unidad.

La información es recopilada por la empresa suministradora de víveres que atendiendo al menú establecido para ese día, al número y tipo de dieta, calcula las cantidades necesarias de cada uno de los ingredientes.

Realizados estos cálculos elabora un documento denominado Listado de Materia Prima Elaboración, documento que incluye los ingredientes y cantidades necesarias para la elaboración de los distintos menús que se van a servir ese día.

Se prepara el pedido para ser entregado al servicio de cocina a las 8:00 horas para almuerzo y 16:30 horas para cena. En el caso de producirse variaciones en el número o tipo de dietas debido a nuevos ingresos hospitalarios, la empresa suministradora incluye en Listado de Materia Prima Elaboración, los nuevos artículos y sus cantidades y son entregados al servicio de cocina a las 11:30 horas para almuerzo y 18:30 horas para cena.

B. Recepción de materias primas.

La recepción de materia prima no refrigerada se realiza en el pasillo de circulación existente entre cámaras frigoríficas y cocina.

La recepción de las materias primas refrigeradas se realiza en las salas de preparación de alimentos (carnes, pescados y frutas y verduras). Estas salas se encuentran refrigeradas a 18º C.

Las carnes y pescados se reciben normalmente sin su envase original (son desvenadas por el proveedor) contenidas en envases con orificios para evacuación de líquidos y envueltas en films transparente. En el caso productos muy sensibles a la contaminación como carnes picadas, estas entran en la sala mencionada con el envase original.

Las materias primas congeladas son descongeladas por la empresa suministradora de víveres en las cámaras frigoríficas.



Código:	6hwMS747PFIRMANLAqot5QYqW825F9	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		Página	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

La recepción de estos pedidos la realiza el cocinero/a de turno. Posteriormente el cocinero de referencia firma en el Listado de Materia Prima Elaboración tras haber realizado la recepción. En el caso que el producto entregado no cumpla las especificaciones establecidas, no se acepta su entrega, se le comunica a la persona responsable del servicio de la empresa de víveres y se ordena su sustitución.

Posteriormente se levanta la correspondiente Hoja de Incidencias en donde se anota la no conformidad junto a las medidas correctoras empleadas.

C. Preparación de materias primas.

El acondicionamiento de las materias primas para su posterior tratamiento culinario se realiza en las salas de preparación de alimentos, que se encuentran climatizadas a 18º C.

▪ Preparación de vegetales.

La preparación de verduras y hortalizas se realiza solo y exclusivamente en sala o cuarto frío de preparación de vegetales.

Las verduras que se vayan a cocinar deben estar en perfecto estado, son rechazados y/o devueltos los productos que se encuentren dañados, golpeados o deteriorados.

Las verduras y hortalizas se lavan siempre al chorro con abundante agua, para eliminar restos de tierra, piedras, insectos o parásitos de los vegetales, así como restos de insecticidas.

Las frutas con corteza exterior comestibles y especialmente las verduras de consumo en crudo son desinfectadas para eliminar los agentes extraños (insectos, larvas y otros parásitos y microorganismos).

El procedimiento de lavado y desinfección de vegetales han sido estandarizados y se encuentra documentado en el Procedimiento para el Lavado y Desinfección de Vegetales que se coloca en lugar fácilmente visible y localizable por los operarios encargados de realizar el procedimiento.

Tras el lavado y desinfección las frutas y verduras se acondicionan dependiendo del proceso culinario al que se destina. Si forman parte de platos calientes son trasladados en contenedores hasta la zona de elaboración en caliente.

Los vegetales, lavados y desinfectados, destinados a manipulaciones posteriores y consumo en crudo, (frutas troceadas, ensaladas, etc.) se introducen en contenedores para su traslado a la sala o cuarto frío para platos de consumo en frío en donde permanecen en refrigeración hasta el emplatado.

▪ Preparación pescados.

La preparación de pescado se realiza solo y exclusivamente en sala o cuarto frío de preparación de pescados. Esta sala cuenta con una cámara de refrigeración con régimen de temperatura entre 0º C y 4º C.

El pescado es recepcionado en la sala en estado fresco o tras haber sido descongelado por la empresa suministradora. En esta sala se somete a las operaciones de despiece, troceado, fileteado o picado dependiendo de su destino posterior.



Código:	6hwMS747PFIRMANLAqot5QYqW825F9	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/		Página 17/27	

Una vez acondicionado es colocado en recipientes con escurridores y tapadera para su traslado posterior a las áreas de elaboración.

Para evitar que exista proliferación microbiana en el producto, éste no permanecerá más de 30 minutos desde su recepción en estas salas hasta recibir tratamiento térmico.

Por necesidades de servicio o en el caso de preparación para el menú posterior los contenedores mencionados se introducen en las cámaras frigoríficas con las que se encuentra equipada esta sala.

- Preparación de carnes.

La preparación de la carne se realiza solo y exclusivamente en sala o cuarto frío de preparación de carnes.

La carne se somete a las operaciones de despiece, troceado, fileteado o picado dependiendo de su destino posterior. Las mesas de trabajo en donde se realicen estas operaciones son diferentes para los distintos tipos de carnes, cuando esto no sea posible las mesas se limpian y desinfectan.

La carne acondicionada se colocada en recipientes o bandejas con tapadera para su traslado posterior a las áreas de elaboración.

Para evitar que exista proliferación microbiana en el producto, éste no permanecerá más de 30 minutos desde su recepción en estas salas hasta recibir tratamiento térmico.

Por necesidades de servicio o en el caso de preparación para el menú posterior los contenedores mencionados se introducen en las cámaras frigoríficas con las que se encuentra equipada esta sala que mantiene la temperatura entre 0º C y 3º C.

D. Elaboración de comidas.

- Elaboración en frío.

Se realiza en la sala o cuarto frío para platos de consumo en frío. Se limita a la elaboración y emplatado de ensaladas, frutas y verduras, loncheado de derivados cárnicos, preparación de bocadillos, etc.

Los productos preparados con antelación superior a 30 minutos al emplatado se introducen en recipientes con tapaderas que se almacenan en la cámara de refrigeración con la que cuenta la sala mencionada que mantiene la temperatura entre 0º C y 4º C.

- Elaboración en caliente (cocinado), Tratamiento Térmico.

El tratamiento térmico de los alimentos tiene por objeto su modificación, preservando sus cualidades nutritivas, para hacerlos más apetecibles, dotarlos de una temperatura agradable para consumo, facilitar su digestibilidad y eliminar los posibles microorganismos que pudiesen contener.

La inocuidad de los alimentos elaborados en caliente se consigue cuando el alimento alcanza en el centro del producto temperaturas de 70ºC durante 2 minutos o valores equivalentes 60º durante 12 minutos. En el caso de huevos frescos se considera 75ºC.



Código:	6hwMS747PFIRMANLAqot5QYqw825F9	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		Página	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

Los tratamientos térmicos empleados en la elaboración de comidas en la cocina hospital son: cocción en medio acuoso, fritura, plancha y horneado.

La cocción de los alimentos se realiza sometiéndolos a ebullición a temperaturas al menos de 100º C.

En el horneado y fritura se pretende alcanzar temperaturas de 70º C, en el centro de la masa.

Las carnes y pescados cuando alcanzan temperaturas de 70º C en el centro del producto y como consecuencia de la desnaturalización de las proteínas muestran cambios de textura, color, pudiendo observarse como se desprende fácilmente del hueso o de la espina, y no presentan en su interior zonas sanguinolentas o de color sangre. Es por ello que se considera al observar estos cambios que han sido destruidas las formas vegetativas de los microorganismos.

Para que el tratamiento térmico se realice correctamente en la Ficha Técnica se indica, el tiempo y la temperatura al que se somete el alimento y se ha desarrollado una instrucción de trabajo, Procedimiento para la Elaboración en Caliente, de obligado cumplimiento por los operarios encargados de elaborar las comidas preparadas calientes.

Así mismo se ha instaurado una norma específica para las frituras de alimentos, Procedimiento para la Fritura de Alimentos con el fin de controlar la degradación del aceite.

Las comidas calientes elaboradas se trasladan al equipo de mantenimiento en caliente en el menor tiempo posible y siempre dentro de los 30 minutos siguientes a su elaboración.

E. Mantenimiento en caliente.

Para mantener los alimentos calientes se dispone de hornos, armarios calientes y baños calientes (baños María) que disponen del equipo necesario para el control y lectura de la temperatura. A estos se les ha asignado un número para facilitar su identificación.

Los baños calientes se destinan para mantener alimentos sometidos a cocción en medio acuoso: sopas, purés, guisos, etc. Los hornos y armarios calientes están destinados al mantenimiento de alimentos contenidos en bandejas que han sido sometidos a fritura, horneado, plancha, etc.

Los contenedores o bandejas con las comidas preparadas recién elaboradas se protegen con tapaderas y se introducen en estos medios y se mantienen en ellos hasta su emplatado, pretendiendo que ese momento la temperatura sea al menos de 70ºC.

Estos medios son conectados con la antelación necesaria a su utilización y son programados a temperaturas superiores a 80ºC.

Se establece un control de la temperatura en los equipos antes de introducir en ellos el primer contenedor o bandeja y cuando estos sean retirados. Se establece un registro para el seguimiento de este control denominado Registro de Temperatura de los Medios para Mantenimiento en Caliente.



Código:	6hwMS747PFIRMANLAqot5QYqW825F9	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		Página	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

- Fecha.
- Temperatura de inicio.
- Temperatura final.
- Temperatura de servicio de la primera comida.
- Temperatura de servicio de la última comida.
- Firma.

F. Emplatado.

Se realiza en una zona contigua a la de elaboración y en ella, alrededor de una cinta sin fin, se disponen carros apiladores de las bandejas de servicio, baños calientes y armarios calientes que contienen las comidas preparadas calientes, carros con las comidas frías (ensaladas), postres, pan etc. Situados a ambos lados de la cinta se dispone los operarios encargados de realizar el emplatado y revisión de bandejas y dietas.

Los operarios encargados del emplatado preparan con la antelación suficiente los útiles adecuados para el servicio de comidas, al objeto de que las operaciones de emplatado comiencen a la hora prevista sin demora, y comprobaran:

- Que disponen de los útiles y equipo necesario para el emplatado.
- Que los útiles y equipo necesario no presentan signos evidentes de suciedad.
- La temperatura de los medios de mantenimiento en caliente.
-

El personal asignado a la cinta de emplatado emplea mascarillas, gorros y guantes y guarda silencio en la medida de lo posible.

Sobre la cinta citada se colocan las bandejas compartimentadas isoterma, en donde los operarios van rellenando cada una de sus divisiones con los recipientes o vajilla que contiene los alimentos, cubiertos etc., hasta su revisión y cierre. Tras éste se disponen en los carros de distribución, que permanecen aquí hasta su apilamiento completo.

La temperatura mínima de las comidas calientes al salir de la cinta de emplatado debe ser al menos de 70°C.

Se establece realizar un control aleatorio de temperatura de al menos un plato de los que se va a servir en cada turno de comida, plasmado en el registro denominado Registro de Temperatura de Comidas Preparadas en el que se anotara:

- Fecha.
- Hora.
- Medio caliente de procedencia
- Nombre del plato.
- Temperatura.
- Firma.



Código:	6hwMS747PFIRMANLAqot5QYqW825F9	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/		Página 20/27	

Durante la fase de emplatado se toma una ración individual de cada una de las comidas que se van a servir. Estas comidas serán claramente identificadas por su nombre y fecha de elaboración. Se conservarán en congelación al menos durante dos días.

G. Distribución y Servicio.

Se realiza en los carros mencionados que no cuentan con sistema de aseguramiento de la temperatura.

Desde el emplatado de una bandeja hasta su entrega al paciente o consumidor no transcurrirá más de 20 minutos.

Al llegar a la Unidad el pinche que realiza el transporte de los carros de distribución presentará a la persona que realice la recepción la Hoja de Distribución en donde anotará fecha, hora de entrega.

La hoja de distribución será devuelta a la TSA que firmará su recepción como evidencia de su VºBº.

El diagrama de flujo describe de forma esquemática y sencilla, el proceso de producción (Ver Anexo II).

Una vez elaborado el diagrama de flujo o cualquier modificación posterior del mismo, el equipo de APPCC realizará la CONFIRMACIÓN IN SITU para comprobar que el diagrama se ajusta realmente al proceso de producción que describe. Para ello, el equipo se desplaza con el diagrama por la cocina y proceso a proceso realiza la verificación del mismo.

Esta verificación se realizará como mínimo una vez al año o cada vez que se realice alguna modificación de algún proceso o si se produjera algún producto nuevo. Una vez verificado el diagrama de flujo y ajustado, si fuera necesario, se procede a la edición del mismo (Ver Anexo II). El documento es fechado y firmado dejando constancia de la confirmación.

Una copia del diagrama de flujo estará disponible en el área de producción.

6.3 Principios del APPCC

- Principio 1: Realizar un análisis de peligros.
- Principio 2: Determinar los puntos de control crítico.
- Principio 3: Establecer límites críticos.
- Principio 4: Establecer un sistema de vigilancia de los PCC's.
- Principio 5: Establecer las medidas correctoras que se han de adoptar cuando la vigilancia indique que un PCC no está controlado.



Código:	6hwMS747PFIRMANLAqot5QYqW825F9	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		Página	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

- Principio 6: Establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el Sistema APPCC funciona eficazmente.
- Principio 7: Establecer un sistema documental con todos los procedimientos, IT's y registros para cada uno de estos principios y su aplicación.

6.4 Estudios Prerrequisitos

Los prerrequisitos son aquellas condiciones que son necesarias para la mayor parte de las etapas de producción. Su control, medidas preventivas y correctoras, así como la verificación de los mismos, vienen recogidos en los Planes Generales de Higiene. En el HOSPITAL PUNTA EUROPA, se han determinado los siguientes prerrequisitos:

PRERREQUISITO	Procedimiento
Plan de Control del Agua Apta para el consumo humano	PGH01
Plan de Limpieza y Desinfección	PGH02
Plan de Control de Plagas	PGH03
Plan de Mantenimiento de Instalaciones y Equipos	PGH04
Plan de Mantenimiento de la Cadena de Frío	PGH05
Plan de Trazabilidad de productos.	PGH06
Plan de Formación de Manipuladores de Alimentos	PGH07
Plan de Especificaciones sobre suministros y certificación a proveedores	PGH08
Plan de eliminación de Subproductos animales y otros residuos no destinados al consumo humano	PGH09
Guía de Buenas Prácticas de Manipulación e Higiene	PGH10
Gestión de Alérgenos	PGH11

6.5 Análisis y Valoración de Riesgos Potenciales de cada proceso

En esta fase se analizan los peligros (biológicos, químicos o físicos, incluyendo riesgo de contaminación con alérgenos) que razonablemente pudieran aparecer en cada etapa productiva del diagrama de flujo de los procesos alimentarios realizados en cocina.

Dado que estos peligros están relacionados con el producto, el proceso de producción y las características de las instalaciones en cada etapa, para la enumeración de peligros asociados se debe considerar la información previa, la recopilación de datos existente, la experiencia del Equipo APPCC y toda la información externa relevante (datos, estudios e históricos con referencia científica) incluyendo información de la cadena alimentaria en relación a peligros frecuentes en productos finales, intermedios o directamente dirigidos al consumidor.



Código:	6hwMS747PFIRMANLAqot5QYqW825F9	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	22/27	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

En general considerando el volumen de productos perecederos manipulados, los peligros que tienen mayor repercusión en principio son los de naturaleza biológica, sin detrimento de los riesgos químicos derivados de una contaminación por alérgenos en dietas destinadas a pacientes con alergias. En el **Anexo III**, siguiendo las directrices del Codex Alimentarius, se recoge en formato libro Excel esta identificación de peligros, así como su evaluación siguiendo la metodología recogida a continuación.

Para cada peligro identificado según fase productiva, se determinan las medidas de control (preventivas) existentes. Así mismo se realiza para cada peligro una evaluación tridimensional (según metodología AMFE) que cuantifica la frecuencia del peligro, así como la gravedad de sus efectos en relación con la salud del consumidor y la probabilidad de su detección. Como criterio para evaluar la probabilidad de ocurrencia, la gravedad y la probabilidad de detección, el Equipo APPCC sigue la referencia recogida en el propio Anexo III y que a continuación se resume:

FRECUENCIA	1	NUNCA	
	2 - 4	Menos de una vez por año	
	5	1 vez por año	
	6 - 8	Cada 3-4 meses	
	9 - 10	1 vez al mes	
GRAVEDAD	1 - 3	Trastorno leve	Supone ingreso o con secuelas
	4 - 5	Enfermedad leve	
	6 - 8	Enfermedad grave	
	9 - 10	Muy grave / Muerte	
DETECCIÓN	1	Siempre 100%	Detección en línea
	2 - 3	80%	Alto grado de detección
	4 - 5	50%	Detección de modo indirecto
	6 - 7	30%	Cierta capacidad de control
	8 - 9	10%	Poca capacidad de control
	10	Nunca 0%	Sin capacidad de control

A partir del cruce de las tres dimensiones del peligro (frecuencia, gravedad y detección), podemos obtener su nivel de riesgo:

- **> 200:** Son puntos significativos y se deben pasar por el “árbol de decisión”
- **Entre 100 y 200:** Aunque no se consideran puntos significativos se valora si procede aplicar medidas de control adicionales e incluso aplicar el “árbol de decisión”.
(En cualquier caso, tras pasar “árbol de decisión” se valora si su gestión se define como un Punto de Control –PC/PRO- o Punto Crítico de Control -PCC)



Código:	6hwMS747PFIRMANLAqot5QYqW825F9	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		Página	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

- **>100:** No son necesarias más medidas; gestión del peligro adecuada con los prerrequisitos de higiene/Planes generales de higiene y controles realizados.

No todos ellos dan lugar a un PCC pues se pueden eliminar por completo o reducirse a niveles aceptables con las medidas preventivas establecidas en el HOSPITAL PUNTA. Sólo se identificarán las medidas preventivas, límites críticos, vigilancia, medidas correctoras y registros de los procesos que den lugar a PCC's, puesto que para el resto de procesos los peligros se controlan y desaparecen por la aplicación de los planes de higiene (Ver Prerrequisitos).

En el Anexo III se analizan todos los peligros de cada uno de los procesos. Para ampliar más detalles de la descripción y control de procesos, ver procedimientos operativos.

6.6 Árbol de decisiones

Siguiendo los criterios anteriormente descritos, los peligros considerados como "significativos" (no todos los peligros darán lugar a un PCC, aunque sí pueden ser puntos de control de calidad que se verifican de acuerdo a su correspondiente procedimiento o instrucción técnica en los formatos establecidos para tal efecto) se pasarán por el "árbol de decisión" descrito a continuación para valorar si su gestión se define como un Punto de control (PC) o como un Punto crítico de Control (PCC).

Con un enfoque lógico y flexible se debe aplicar la metodología recomendada por el Codex Alimentarius y conocida como "árbol de decisiones", que consiste en la respuesta progresiva a una serie de cuestiones (P1, P2, P3, P4 y P5):

P1- ¿Existen medidas preventivas de control suficiente?

En relación a las medidas de control según esta pregunta, se deben definir las medidas de control que pudieran evitar, reducir o eliminar los peligros identificados de la forma más rápida, simple y fácil de vigilar.

P2- ¿Es necesario algún control en esta fase para la seguridad del producto?

P3- ¿Esta etapa se ha diseñado de modo específico para eliminar o reducir significativamente el nivel del peligro?

P4- ¿Podría la contaminación superar niveles aceptables?

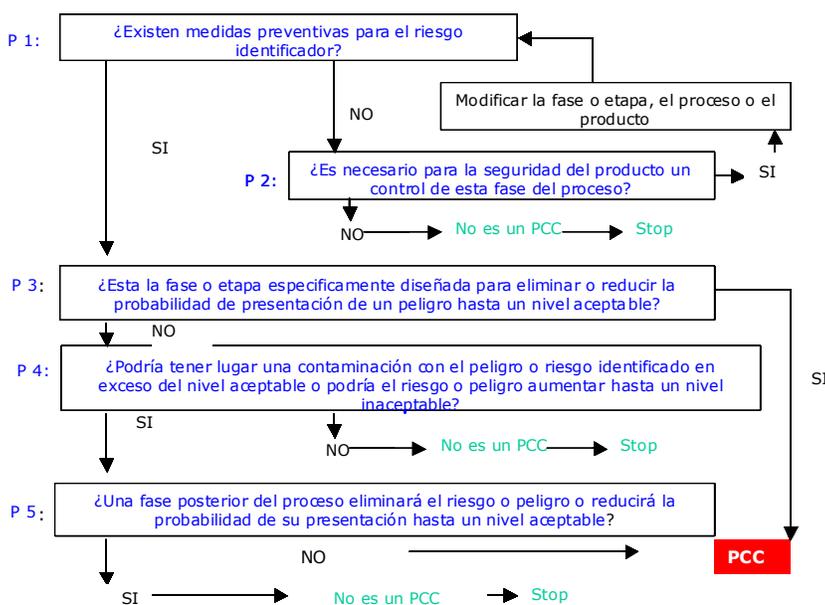
En principio esta pregunta siempre tendrá respuesta afirmativa puesto que hemos evaluado el peligro como significativo, si bien habría que considerar el efecto en el



Código:	6hwMS747PFIRMANLAqot5QYqW825F9	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		Página	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

consumidor/ cliente y la eficacia de las medidas de control incorporadas según la pregunta P1.

P5- ¿Existe una medida control posterior, que puede solventar el peligro o lo reduciría a un nivel aceptable?



MANUAL AUTOCONTROL

De este modo se continuaría elaborando y manteniendo los registros derivados del seguimiento de los PCC/ PC, siguiendo las directrices del Codex Alimentarius, diferenciando la gestión de cada uno de ellos:

- **PCC- PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO:** debe aplicarse un control y es necesario para controlar la probabilidad de introducir peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos y/o la contaminación o proliferación de peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos en los productos o en el ambiente de producción. Según lo expuesto en el Manual APPCC, cada PCC debe llevar asociado un límite crítico (equivalentes al Principio 3 del Codex).



Código:	6hwMS747PFIRMANLAqot5QYqW825F9	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	25/27	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

- **PC/PRO- PUNTOS DE CONTROL O PRERREQUISITO OPERATIVO:** puede aplicarse un control y es importante para controlar la probabilidad de introducir peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos y/o la contaminación o proliferación de peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos en los productos o en el ambiente de producción. Siguen el mismo criterio que el plan APPCC (PCC) pero sin la necesidad de establecer límites críticos. Para su control se establecen “Criterios de Aceptación” (equivalentes al Principio 3 del Codex). (Normalmente son los peligros que surgen como consecuencia de no resultar PCC tras pasar el árbol de decisión y considerarse como significativo).

6.7 Cuadro de Gestión

El cuadro de gestión es el documento resultante de realizar las siguientes actividades:

- Análisis de los riesgos alimentarios potenciales de todas las operaciones efectuadas.
- Determinación de los puntos de riesgo que garanticen la seguridad y salubridad de los productos alimentarios (PCC/PC).
- Establecimiento de los Límites críticos asociados a cada PCC.
- Definición y aplicación de procedimientos de control y seguimiento de los PCC/PC.
- Establecimiento de Acciones Correctoras.
- Verificación de la eficacia del Sistema.
- Instauración de un sistema de registro de datos que documente el APPCC.

7 ACCIONES CORRECTORAS

En el caso de detectarse una anomalía del producto en alguna fase de la producción y no se pudiesen establecer las medidas correctoras que aparecen en el cuadro de gestión y/o de aplicación del árbol de decisiones, se tratará como una No Conformidad o producto No Conforme según los procedimientos correspondientes.

Para todas las no conformidades abiertas, el Equipo APPCC junto con las personas que considere necesarias analizará las causas que la originaron y será el encargado de convocar a reunión al comité de incidencias junto con las personas involucradas en la incidencia detectada. En esta reunión, se establecerá para cada una de las no conformidades las acciones correctoras oportunas.

8 MEDICIÓN, ANÁLISIS Y MEJORA

A partir de la implementación de los apartados anteriores, el servicio de cocina del Hospital Punta de Europa dispone de un sistema APPCC que garantiza la adecuada gestión de sus peligros para la seguridad alimentaria, distinguiendo tres niveles de gestión (PGH, PC y PCC) haciendo énfasis en el enfoque preventivo basado en la plena implementación de los prerrequisitos



Código:	6hwMS747PFIRMANLAqot5QYqW825F9	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		Página	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

La metodología usada en el HOSPITAL PUNTA EUROPA es la que aparece descrita en los Procedimientos Generales de Gestión y Planes Generales de Higiene, el cual da una descripción más detallada acerca de entradas al sistema de mejora continua del HOSPITAL PUNTA EUROPA, ya que engloba también puntos del sistema de gestión de inocuidad alimentaria.

De cada reunión realizada por el equipo de APPCC, se generará un acta de revisión donde se incluyan el motivo de la reunión, así como las conclusiones de esta reunión.

Así mismo, se realizarán VERIFICACIONES/REVISIONES del Sistema completo con carácter Trimestral/semestral/anual (según se indique en la documentación de referencia), tanto de instalaciones e implantación como de documentación y registros.

Al menos una vez al año el Equipo APPCC realizará una verificación y validación del Sistema APPCC, con objeto de ver su adecuación. Esta verificación se realizará en lo posible de forma conjunta con la Revisión por la Dirección del Sistema, para garantizar que se analiza de forma completa la información de entrada. En cualquier caso, se procederá a la verificación/validación cada vez que se realice una modificación en el producto, proceso o cualquier etapa de producción y se procederá a estudiar su impacto sobre el Sistema de Autocontrol definido, realizando los cambios necesarios en el Sistema APPCC definido documentalente, de acuerdo a las directrices del Codex Alimentarius.

Además, se realizarán analíticas microbiológicas de producto como método de verificación.

9 ANEXOS

ANEXO I: Plano de Flujos

ANEXO II: Diagrama de Flujo

ANEXO III: Análisis de Peligros



Código:	6hwMS747PFIRMAN\Aqot5QYqW825F9	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	27/27	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			